

Szczecin, 02.01.2019 r.

Znak sprawy:

ZAPYTANIE OFERTOWE

na zadanie:

„Usługa cateringu podczas realizacji szkoleń dotyczących rozwoju kadr podstawowej opieki zdrowotnej”

w ramach projektu **„Wdrożenie w placówkach podstawowej opieki zdrowotnej z województwa zachodniopomorskiego rozwiązań organizacyjnych poprawiających jakość funkcjonowania tych placówek”**

I. INFORMACJE OGÓLNE O ZAMAWIAJĄCYM:

SP ZOZ MSWiA w Szczecinie

ul. Jagiellońska 44

70-382 Szczecin

Osoby do kontaktu:

- w sprawach przedmiotu zamówienia: Marcin Nieradka,
tel. 504934208, e-mail: nieradka@spzozmswia.szczecin.pl
- w sprawach proceduralnych: Michał Holicki,
tel. 502524816, e-mail: mholicki@knowhow.com.pl

II. PODSTAWY I TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:

1. Postępowanie prowadzone jest w ramach projektu pt. **„Wdrożenie w placówkach podstawowej opieki zdrowotnej z województwa zachodniopomorskiego rozwiązań organizacyjnych poprawiających jakość funkcjonowania tych placówek”**. Postępowanie prowadzone jest zgodnie z wytycznymi dla zamówień o wartości do 50 000,00 zł netto (bez podatku VAT), prowadzonych w formie rozeznania rynku.
2. Na podstawie niniejszego Zapytania ofertowego Wykonawcy uprawnieni są do złożenia oferty na przedmiotowe zamówienie. Uzupełniony o wymagane załączniki Formularz ofertowy, którego wzór stanowi załącznik Nr 1 do niniejszego Zapytania ofertowego należy złożyć w formie elektronicznej (skany podpisanych oryginałów wymaganych dokumentów) na adres e-mail: sekretariat@spzozmswia.szczecin.pl.

3. Po dokonaniu oceny złożonych ofert, Zamawiający wyśle informację o wyborze najkorzystniejszej oferty do wszystkich oferentów, którzy wzięli udział w niniejszym postępowaniu.
4. Do Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana jako najkorzystniejsza zostanie skierowane zaproszenie do zawarcia umowy na realizację przedmiotowego zamówienia.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest usługi organizacji cateringu (serwis kawowy) podczas cyklu 21 szkoleń, organizowanych dla 200 pracowników jednostek podstawowej opieki medycznej z województwa zachodniopomorskiego z następujących grup zawodowych: kadra kierownicza tych jednostek, pielęgniarki, rejestratorki i sekretarki medyczne. W związku z tym Wykonawca zobowiązany będzie do zorganizowania podczas każdego dnia szkolenia serwisu kawowego dla uczestników poszczególnego szkolenia. Do szczegółowych obowiązków Wykonawcy należeć będzie:

- Zapewnienie podczas każdego dnia szkolenia całodziennego serwisu kawowego składającego się z m.in. kawy, herbaty, soków (m.in. 3 rodzaje np. pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy), wody mineralnej niegazowanej, ciastek kruchych (min. 3 rodzaje), cukru do kawy, cytryny do herbaty, filiżanek, talerzyków, łyżeczek oraz serwetek.
- Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie dowóz oraz odpowiednie przygotowanie stanowiska cateringowego – przed każdym szkoleniem Zamawiający umożliwi Wykonawcy wstęp na salę szkoleniową na 45 minut przed rozpoczęciem szkolenia, celem odpowiedniego przygotowania stanowiska cateringowego.
- Każdorazowo, po zakończonym szkoleniu obowiązkiem Wykonawcy będzie odpowiednie uprzątnięcie oraz wywiezienia nieczystości powstałych po organizowanej usłudze cateringowej.
- Wykonawca powinien na każde szkolenie zapewnić catering w ilościach odpowiadających ilości uczestników biorących udział w danym szkoleniu. Ponieważ poszczególne szkolenia odbywać będzie różna liczba osób Wykonawca zobowiązany będzie organizować serwis kawowy dla różnej liczby osób według specyfikacji zamieszczonej w dalszej części opisu przedmiotu zamówienia. Jednakże każdorazowo powinny być to ilości nie mniejsze niż:
 - kawa i herbata w ilościach zapewniających możliwość skorzystania z minimum dwóch filiżanek na osobę, soki w ilościach minimum 330 ml na osobę, woda mineralna niegazowana w ilości minimum 330 ml na osobę, ciastka kruche (3 rodzaje) w ilościach minimum 3 ciastek na osobę.
 - zapewnienie czystej i nieuszkodzonej zastawy stołowej ceramicznej, sztućców metalowych, szklanek, filiżanek w odpowiedniej ilości, a także dekoracji stołów: materiałowe obrusy, serwetki filiżanki, talerzyki, łyżeczki. Jednocześnie Zamawiający informuje, iż z zakresu zlecenia wyłączone będą ewentualne koszty Wykonawcy powstałe na skutek stłuczenia lub zagubienia naczyń służących do obsługi dostarczonego serwisu kawowego (np. filiżanki, talerzyki, patery itp.).
- Zamawiający poinformuje Wykonawcę o szczegółowych terminach realizacji poszczególnych usług na minimum 14 dni przed planowanym terminem danego szkolenia.

Ogólna liczba uczestników szkoleń: 200 osób, w tym:

1. Zajęcia dla kadry kierowniczej podmiotów podstawowej opieki zdrowotnej – 24 osoby (jedna grupa szkoleniowa). Tematy szkoleń:

- Wdrożenie rozwiązań organizacyjnych poprawiających jakość funkcjonowania placówki POZ – 24 osoby – 1 grupa. Czas trwania – 8 godzin lekcyjnych. Łącznie zaplanowano jedną edycję tego szkolenia realizowaną w IV kwartale 2018 r. Szkolenie realizowane będzie w Sali wykładowej mieszczącej się w siedzibie Szpitala MSWiA w Szczecinie przy ul. Jagiellońskiej 44.
- Funkcjonowanie POZ w świetle nowych rozwiązań legislacyjnych i prawnych - 24 osoby – 1 grupa. Czas trwania – 8 godzin lekcyjnych. Łącznie zaplanowano jedną edycję tego szkolenia realizowaną w IV kwartale 2018 r. Szkolenie realizowane będzie w Sali wykładowej mieszczącej się w siedzibie Szpitala MSWiA w Szczecinie przy ul. Jagiellońskiej 44.

2. Zajęcia dla kadry pielęgniarek POZ – 98 osób (6 grup szkoleniowych – pięć grup po 16 osób oraz jedna grupa 18 osobowa). Tematy szkoleń:

- Profesjonalny kontakt z klientem w placówkach służby zdrowia – 98 osób – 6 grup. Czas trwania – 8 godzin lekcyjnych. Łącznie zaplanowano sześć edycji tego szkolenia realizowane w IV kwartale 2018 r. Szkolenie realizowane będzie w Sali wykładowej mieszczącej się w siedzibie Szpitala MSWiA w Szczecinie przy ul. Jagiellońskiej 44.
- Wypalenie zawodowe – 98 osób – 6 grup. Czas trwania – 8 godzin lekcyjnych. Łącznie zaplanowano sześć edycji tego szkolenia realizowane w IV kwartale 2018 r. Szkolenie realizowane będzie w Sali wykładowej mieszczącej się w siedzibie Szpitala MSWiA w Szczecinie przy ul. Jagiellońskiej 44.

3. Zajęcia dla kadry rejestratorek i sekretarek medycznych – 78 osób – 3 grupy po 26 osób. Tematy szkoleń:

- Profesjonalny kontakt z klientem w placówkach służby zdrowia – 78 osób – 3 grupy. Czas trwania – 8 godzin lekcyjnych. Łącznie zaplanowano trzy edycje tego szkolenia realizowane w IV kwartale 2018 r. Szkolenie realizowane będzie w Sali wykładowej mieszczącej się w siedzibie Szpitala MSWiA w Szczecinie przy ul. Jagiellońskiej 44.
- Profesjonalny sekretariat medyczny - Profesjonalny kontakt z klientem w placówkach służby zdrowia – 78 osób – 3 grupy. Czas trwania – 8 godzin lekcyjnych. Łącznie zaplanowano trzy edycje tego szkolenia realizowane w IV kwartale 2018 r. Szkolenie realizowane będzie w Sali wykładowej mieszczącej się w siedzibie Szpitala MSWiA w Szczecinie przy ul. Jagiellońskiej 44.

Wszystkie szkolenia odbywać będą się na obiekcie Zamawiającego – Szpital MSWiA w Szczecinie, w Sali konferencyjnej Szpitala położonej przy ul. Jagiellońskiej 44 w Szczecinie. Catering powinien więc zostać dowieziony oraz zorganizowany pod tym adresem.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany terminów realizacji poszczególnych szkoleń.

Kody CPV zleczanych usług.

- a) **Kod CPV: 55300000-3 – usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków**
- b) **Kod CPV: 55400000 – usługi podawania napojów**

IV. OPIS SPOSOBU PRZEDSTAWIANIA OFERT:

1. Wykonawca przedłoży ofertę dotyczącą zamówienia przy użyciu Formularza ofertowego, którego wzór stanowi załącznik Nr 1 do niniejszego Zapytania ofertowego w formie elektronicznej (skany podpisanych oryginałów wymaganych dokumentów) na adres e-mail: sekretariat@spzozmswia.szczecin.pl

V. TREMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA:

Usługa powinna zostać wykonana w okresie pięciu miesięcy liczonych od dnia podpisania umowy.

VI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW WYMAGANYCH DLA POTWIERDZENIA ICH SPEŁNIENIA:

1. Biorący udział w postępowaniu wykonawcy obowiązani są wykazać spełnianie następujących wymagań warunkujących udział w postępowaniu:
 - a) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
 - b) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
 - c) znajdowanie się w sytuacji ekonomicznej i finansowej pozwalającej na wykonanie zamówienia;
2. W celu wykazania spełniania wymagań warunkujących udział w postępowaniu wykonawcy obowiązani są przedłożyć następujące oświadczenia i dokumenty:
 - a. oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu, stanowiący załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego,
 - b. aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert (nie dotyczy osób fizycznych nie prowadzących działalności gospodarczej),

VII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERT:

1. Oferta powinna być złożona na załączonym do niniejszego Zapytania ofertowego formularzu ofertowym wraz z wszelkimi wymaganymi oświadczeniami i dokumentami.
2. Wykonawca ponosi koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

3. Można złożyć tylko jedną ofertę.

VIII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT:

1. Oferty (wraz z wszelkimi wymaganymi załącznikami) należy składać w terminie do dnia **16.01.2019 r. r. do godziny 12.00** w formie elektronicznej (skany podpisanych oryginałów wymaganych dokumentów) na adres e-mail: sekretariat@spzozmswia.szczecin.pl. Ofertę wybraną do realizacji, a złożoną w wersji elektronicznej wykonawca będzie zobowiązany przedłożyć Zamawiającemu w oryginale najpóźniej w dniu podpisywania umowy. Oferta składana drogą e-mailową winna zawierać w tytule wiadomości informację o następującej treści: **„Usługa cateringu podczas realizacji szkoleń dotyczących rozwoju kadr podstawowej opieki zdrowotnej”**.
2. Oferty złożone po terminie zostaną zwrócone bez rozpatrywania.
3. Oferty złożone przed upływem terminu otwarcia mogą zostać zmienione lub wycofane. Zmiany lub wycofania dokonuje się poprzez złożenie stosownego oświadczenia woli w formie elektronicznej (drogą e-mail) na adres zamawiającego.
4. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **16.01.2019 r. o godz. 13.00 w siedzibie zamawiającego przy ul. Jagiellońskiej 44 w Szczecinie**.
5. Zamawiający poinformuje o wyniku postępowania wszystkich wykonawców, którzy złożyli oferty. Zawiadomienie zostanie przesłane faksem lub mailem.

IX. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY:

1. Podana w ofercie cena musi być wyrażona w: złotych polskich [PLN].
2. Cena oferty musi uwzględniać wszystkie wymagania opisane w Zapytaniu ofertowym oraz obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca w związku z realizacją umowy, zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi realizacji przedmiotu zamówienia.
3. Oferta nie może podlegać zmianie co do ceny, za wyjątkiem konsekwencji poprawienia oczywistych omyłek rachunkowych.
4. Cena będzie uwzględniała wszelkie należności publicznoprawne, jakie obowiązany będzie uiścić Wykonawca lub Zamawiający z tytułu realizacji umowy.
5. Wykonawcy, którzy nie podlegają obowiązkowi podatkowemu w zakresie podatku VAT na terenie Rzeczypospolitej Polskiej zobowiązani są podać cenę netto (bez podatku VAT). W celu obliczenia ceny i oceny tak złożonych ofert, których wybór prowadziłyby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrzspółnotowego nabycia towarów, Zamawiający doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

X. WARUNKI FINANSOWE:

1. Wykonawca otrzyma wynagrodzenie w formie cząstkowej, wypłacane po zapewnieniu usługi cateringu na każde pojedyncze szkolenie, na podstawie wystawionej faktury/rachunku podsumowującego koszty realizacji usługi podczas każdego, poszczególnego szkolenia.
2. Wykonawca pokrywa koszty dowozu związane z realizacją powierzonych zadań.

XI. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW.

- 1 Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą liczbę punktów w **kryterium – najniższa cena 100%**.

Cena - 100 %

Cena – zostanie obliczona przy użyciu wzoru:

$(\text{cena oferty najtańszej} / \text{cena oferty badanej}) \times 100 = \text{liczba punktów za kryterium cena}$

2. Zamawiający oceni złożone oferty w oparciu o ww. kryterium z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
3. Oferty oceniane będą punktowo. Maksymalna liczba punktów, jaką może uzyskać oferta wynosi 100 pkt.

XII. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY:

1. Wykonawcy, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą, miejsce i termin podpisania umowy zostaną wskazane w piśmie informującym o wyniku postępowania.
2. Podpisanie umowy na realizację przedmiotu zamówienia nastąpi w siedzibie Zamawiającego w sposób ustalony indywidualnie z Wykonawcą, który złoży ofertę najkorzystniejszą.
3. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.

XIII. WYMAGANE ZAŁĄCZNIKI:

Wykaz załączników do Zapytania ofertowego:

1. Załącznik Nr 1 – Formularz ofertowy,
2. Załącznik Nr 2 – Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu,
3. Załącznik Nr 3 – projekt umowy.



Formularz ofertowy

L. porz.	Wymagane Informacje:	Informacje podane przez Wykonawcę:
1.	Nazwa Wykonawcy:	
2.	Adres pocztowy Wykonawcy/ pełnomocnika Wykonawcy:	
3.	Numery telefonu:	
4.	Numery faksu:	
5.	Adresy e-mail:	
6.	Numer REGON, NIP	
7.	Imię i nazwisko, telefon, adres e-mail osoby wyznaczonej do kontaktu w związku z postępowaniem:	

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe składam ofertę na usługę: „Usługa cateringu podczas realizacji szkoleń dotyczących rozwoju kadr podstawowej opieki zdrowotnej” w ramach projektu „Wdrożenie w placówkach podstawowej opieki zdrowotnej z województwa zachodniopomorskiego rozwiązań organizacyjnych poprawiających jakość funkcjonowania tych placówek” za cenę ryczałtową brutto (w przypadku osób fizycznych, nie prowadzących działalności gospodarczej oferowana kwota zawierać powinna również wszystkie koszty pracodawcy związane z obsługą umowy zlecenia) w wysokości.....zł (słownie:.....).

Cena podana w ofercie obejmuje wszelkie koszty związane z powyższym zamówieniem.

1. Wykonawca oświadcza, że jest / nie jest* płatnikiem podatku VAT.
2. W przypadku uzyskania zamówienia, Wykonawca zobowiązuje się do podpisania umowy w terminie i miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego.
3. Wykonawca wyraża zgodę na przeprowadzenie wszelkich badań mających na celu sprawdzenie oświadczeń, dokumentów i przedłożonych informacji oraz wyjaśnień finansowych i technicznych, przez Zamawiającego lub jego upoważnionych przedstawicieli.
4. Oświadczamy, że jesteśmy związani naszą ofertą przez 30 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.



Załącznikami do niniejszej oferty są:

(Należy wymienić wszystkie dokumenty składające się na ofertę)

.....

.....

..... , dnia

.....

(podpis osoby upoważnionej do reprezentacji)

.....
Nazwa i adres Wykonawcy

**Oświadczenie
o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu**

Składając ofertę w odpowiedzi na zapytanie ofertowe dotyczące „Usługa cateringu podczas realizacji szkoleń dotyczących rozwoju kadr podstawowej opieki zdrowotnej” w ramach projektu „**Wdrożenie w placówkach podstawowej opieki zdrowotnej z województwa zachodniopomorskiego rozwiązań organizacyjnych poprawiających jakość funkcjonowania tych placówek**” oświadczam, że spełniamy warunki dotyczące:

1. Posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
2. Posiadania niezbędnej wiedzy i doświadczenia.
3. Dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
4. Sytuacji ekonomicznej i finansowej.

.....
(podpis osoby upoważnionej do reprezentacji)

UMOWA ZLECENIA ZAWARTA W RAMACH PRZEPROWADZONEGO POSTĘPOWANIA DLA ZAMÓWIEŃ DO 50 000 PLN NETTO PROWADZONEGO W FORMIE ROZEZNANIA RYNKU W SPRAWIE WYBORU WYKONAWCY USŁUGI PN. „Usługa cateringu podczas realizacji szkoleń dotyczących rozwoju kadr podstawowej opieki zdrowotnej” REALIZOWANEJ W RAMACH PROJEKTU „Wdrożenie w placówkach podstawowej opieki zdrowotnej z województwa zachodniopomorskiego rozwiązań organizacyjnych poprawiających jakość funkcjonowania tych placówek”

zawarta dnia w Szczecinie pomiędzy:

.....
Reprezentacja:

.....
zwanym w treści umowy **Zleceniodawcą**

a

.....
.....,
reprezentowana przez:

.....
.....,
zwana w treści umowy **Zleceniobiorcą**

§ 1

1. Zleceniodawca zleca a Zleceniobiorca przyjmuje do wykonania **usługę cateringu podczas realizacji szkoleń dotyczących rozwoju kadr podstawowej opieki zdrowotnej** w ramach projektu pn.: **„Wdrożenie w placówkach podstawowej opieki zdrowotnej z województwa zachodniopomorskiego rozwiązań organizacyjnych poprawiających jakość funkcjonowania tych placówek”**, wdrażanego ze środków Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020. Usługa powinna zostać wykonana zgodnie z wymaganiami zawartymi w zapytaniu ofertowym oraz ofertą Zleceniobiorcy stanowiącymi integralną część umowy.

2. Przedmiot umowy obejmuje:

- Usługę przygotowania, dostarczenia oraz uprzątnięcia serwisu kawowego podczas trwania 21 szkoleń dla max. 200 osób zgodną ze specyfikacją podaną w zapytaniu ofertowym;
 - Przygotowanie serwisu kawowego, jego dowóz i estetyczne podanie w dniach i w godzinach uzgodnionych z Zamawiającym do miejsca i sali, w której będą odbywały się spotkania, najpóźniej na 45 min. przed rozpoczęciem każdego spotkania, przygotowania (nakrycia) stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym, zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu każdego spotkania,
 - Zapewnienie czystej i nieuszkodzonej zastawy stołowej ceramicznej, sztućców metalowych, szklanek, filiżanek w odpowiedniej ilości, a także dekoracji stołów: materiałowe obrusy, serwetki,
 - Terminowego przygotowania posiłków, zgodnie z ustalonym planem szkoleń,
 - Zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu posiłków,
 - Przygotowywania posiłków ze świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia.
3. O terminie i miejscu szkolenia, a także liczbie osób uczestniczących w każdym szkoleniu Zamawiający poinformuje Wykonawcę na 14 dni przed dniem szkolenia za pomocą faksu lub drogą elektroniczną.
4. Wykonawca oświadcza, że dysponuje odpowiednią wiedzą i doświadczeniem oraz zapleczem organizacyjnym i technicznym koniecznymi do wykonania przedmiotu umowy.

§ 2

1. Usługa zostanie zrealizowana w terminie do 5 miesięcy od dnia podpisania umowy.

§ 3

1. Zamawiający i Wykonawca ustalają, że maksymalne wynagrodzenie Wykonawcy za przedmiot umowy, wyniesie łącznie:zł brutto (słownie:), zgodnie z formularzem ofertowym, stanowiącym załącznik do umowy.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zrealizowania przedmiotu umowy dla mniejszej ilości grup lub mniejszej liczby uczestników szkoleń. W takim przypadku wynagrodzenie Wykonawcy zostanie obliczone proporcjonalnie do ilości osób uczestniczących w szkoleniach. Zamawiający zastrzega sobie również rezygnację z wykonania usługi w przypadku, w którym

zadeklarowana liczba uczestników w poszczególnym szkoleniu będzie wynosiła mniej niż 20 osób. ~~uczestnictwa w szkoleniach mniej niż 20 osób.~~

2. W przypadku wystąpienia okoliczności określonych w ust. 2, Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia.
3. Należność za usługę cateringową będzie płatna po przeprowadzeniu szkolenia dla danej grupy uczestników, na podstawie faktury (rachunku) wystawionej przez Wykonawcę, na kwoty wymienione w załączniku do niniejszej umowy, z uwzględnieniem ilości osób, dla których przedmiot umowy został zrealizowany.
4. Należność, o której mowa w ust. 4 będzie płatna przelewem na konto Wykonawcy wskazane w fakturze (rachunku) w terminie 21 dni kalendarzowych od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury (rachunku). W przypadku błędnie wystawionej faktury, termin płatności biegnie od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury VAT.
5. Za datę zapłaty strony ustalają dzień, w którym Zamawiający wydał swojemu bankowi polecenie przelewu na rachunek Wykonawcy.
6. Przelew wierzytelności Wykonawcy wynikających z niniejszej umowy nie może nastąpić bez zgody Zamawiającego.

§ 4

1. Wykonawca nie może powierzyć wykonania przedmiotu umowy innemu podmiotowi, bez zgody Zamawiającego.
2. W przypadku naruszenia postanowień ust. 1 Zamawiający może od niniejszej umowy odstąpić ze skutkiem natychmiastowym.

§ 5

1. W przypadku niewykonania przedmiotu umowy w ustalonym terminie, o którym mowa w §2, z winy Wykonawcy, Zamawiającemu przysługuje od Wykonawcy kara umowna w wysokości 20% wynagrodzenia brutto określonego w §3 ust. 1.
2. Zamawiającemu nie przysługuje kara umowna od Wykonawcy, w przypadku niewykonania niniejszej umowy w ustalonym terminie, o którym mowa w §2, z winy Wykonawcy świadczącego usługę szkolenia.
3. W razie nienależytego wykonania przedmiotu umowy przez Wykonawcę, Zamawiający ma prawo żądać obniżenia wynagrodzenia umownego o 10% wynagrodzenia brutto określonego w

§3 ust. 1 niniejszej umowy lub odstąpić od umowy ze skutkiem natychmiastowym, z zachowaniem prawa do dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych.

4. W przypadku, w którym Wykonawca nie wywiąże się z wykonania przedmiotu umowy w ustalonym terminie szkolenia, Zamawiającemu przysługuje prawo powierzenia wykonania przedmiotu umowy innemu Wykonawcy. Wykonawca zobowiązany będzie do pokrycia różnicy w cenie wykonania umowy, jak również do uiszczenia dodatkowych ewentualnych kosztów związanych z powierzeniem wykonania umowy podmiotowi trzeciemu. Postanowienia dotyczące kar umownych stosuje się.

§ 6

1. W przypadku nie zawarcia umowy z Wykonawcą realizującym usługę szkoleniową umowa ulega rozwiązaniu z dniem poinformowania o powyższym Wykonawcy. Wykonawcy nie przysługują wówczas roszczenia finansowe wobec Zamawiającego.

§ 7

1. Wszelkie zmiany, uzupełnienia i oświadczenia składane w związku z niniejszą umową wymagają pisemnej zgody stron Umowy, pod rygorem ich nieważności.

§ 8

1. W sprawach nieunormowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ~~ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r., poz. 907 ze zm.)~~ oraz Kodeksu Cywilnego.

§ 9

1. Spory mogące wyniknąć w związku z realizacją postanowień niniejszej umowy strony zobowiązują się rozstrzygać na drodze wzajemnych negocjacji, a dopiero w przypadku ich niepowodzenia przed sądem powszechnym właściwym dla siedziby Zamawiającego.

§ 10

Osobami do kontaktu są:

1. Ze strony Zamawiającego:.....tel. e-mail
2. Ze strony Wykonawcy: tel. e-mail

§ 11

1. Umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwóch dla Zamawiającego, jednym dla Wykonawcy.

Załącznik – formularz ofertowy

.....

Zamawiający

.....

Wykonawca